

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 КУЛИНАРНЫЙ ДИЗАЙН БЛЮД, КОНДИТЕРСКИХ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
нормативный срок обучения 3 год 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) на базе основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 1569 от 12 декабря 2016 г., с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик: Криштопова С.Л., преподаватель, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	7
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Кулинарный дизайн блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

## 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

учебная дисциплина ОП.12 Кулинарный дизайн блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий относится к общепрофессиональному циклу.

## 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- применять гамму цветов, а также сочетание цветов в кулинарии и кондитерских изделиях;
- разрабатывать новые виды оформления блюд с использованием карвинга;
- разрабатывать новые виды оформления блюд и food-дизайна;
- рисовать орнаменты и бордюры;
- рисовать торты и пирожные разнообразных форм;
- рисовать птиц и животных;
- рисовать фрукты и цветы;
- изображать блюда с элементами молекулярной кухни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
- знание предмета «Эстетики и дизайна»;
- цвет в кулинарии и кондитерских изделий;
- украшение блюд молекулярной кухни;
- основы рисования и лепки.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать элементами компетенции:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовать собственное профессиональное и личное развитие

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

**Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
<b>ВД 2</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
<b>ВД 3</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
<b>ВД 4</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

<b>ВД 5</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем программы</b>	<b>38</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями</b>	<b>28</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
Контрольные работы	-
консультации	-
<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
<b>Раздел 1 Основы эстетики</b>			<b>14</b>	
<b>Тема 1.1</b> Предмет, задачи эстетики и дизайна	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 1-4, ОК 9 ПК 1.1-1.2 ПК 2.3-2.8 ПК3.4-3.6 ПК 4.3-4.5 ПК 5.3-5.5
	1	Предмет, задачи эстетики и дизайна.	2	
	2	Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн.		
	3	Краткая история возникновения эстетики.		
	4	Профессиональная значимость дисциплины.		
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		0	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b>		0	
<b>Тема 1.2</b> Цвет в кулинарии и кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	ОК 1-4, ОК 9 ПК 2.3-2.8 ПК3.4-3.6 ПК 4.3-4.5 ПК 5.3-5.5
	1	Что такое цвет.	2	
	2	Представление о спектре.		
	3	Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях.		
	4	Влияние цвета на аппетит.		
	5	Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий		
	6	Расположения изделия на блюде (тарелке).		
	7	Цветовая гамма изделий.		
	8	Индивидуальный почерк мастера, его творчество.		
	9	Национальный колорит.		
	10	Взаимосвязь дизайна и стиля.		
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1	Выполнение упражнения по цветовой гамме, сочетание цветов в кулинарии и кондитерских изделий	4	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>	
	1	Подготовка творческих работ по оформлению блюд.	2	

	2	Оформление блюд с элементами карвинга		2	
	3	Изучение направлений развития food- дизайна		2	
<b>Раздел 2 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий</b>				<b>4</b>	
<b>Тема 2.1</b> Ассортимент основных продуктов для приготовления украшений	<b>Содержание</b>			<b>2</b>	ОК 1-4, ОК 9 ПК 1.1-1.2 ПК 2.3-2.8 ПК3.4-3.6 ПК 4.3-4.5 ПК 5.3-5.5
	1	Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений	2		
	2	Инструменты для украшения блюд			
	3	Характеристика инструментов для карвинга			
	4	Правила подбора профессионального инструмента для карвинга			
	5	Подготовка продуктов для карвинга			
	<b>Лабораторная работа:</b>			<b>0</b>	
	<b>Практические занятия:</b>			<b>0</b>	
	<b>Контрольные работы:</b>			<b>0</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b>			<b>0</b>	
<b>Тема 2.2</b> Молекулярная кухня. Украшение и подача блюд	<b>Содержание</b>			<b>2</b>	ОК 1-4, ОК 9 ПК 2.3-2.8 ПК3.4-3.6
	1	Что такое молекулярная кухня	2		
	2	Основные направления технологий молекулярной кухни			
	3	Характеристика продуктов, используемых для элементов декорирования блюд и кондитерских изделий			
	4	Современные тенденции в украшении и подаче блюд			
	<b>Лабораторная работа</b>			<b>0</b>	
	<b>Практические занятия</b>			<b>0</b>	
	<b>Контрольные работы</b>			<b>0</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>0</b>	
<b>Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий</b>				<b>20</b>	
<b>Тема 3.1</b> Основы рисования и лепки	<b>Содержание</b>			<b>20</b>	ОК 1-4, ОК 9 ПК 2.3-2.8 ПК3.4-3.6 ПК 4.3-4.5 ПК 5.3-5.5
	1	Материалы и принадлежности для рисунка	2	<b>2</b>	
	2	Техника рисунка и ее многообразие			
	3	Простейшие упражнения по рисованию			
	4	Колорит, цветовая гамма			
	5	Виды орнаментов			
	6	Рисование орнаментов			

7	Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий		
8	Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели		
9	Изготовление украшений из мастики		
<b>Лабораторная работа</b>		<b>0</b>	
<b>Практическое занятие</b>		<b>14</b>	
1	Выполнение упражнения по рисованию (начертанию) орнамента и бордюров	4	
2	Выполнение упражнения рисование тортов и пирожных разнообразных форм. Выполнение упражнения по рисованию птиц, животных, фруктов и цветов.	4	
3	Занимательные мотивы для оформления блюд. Изображение блюд. Приготовление элементов молекулярной кухни для декорирования блюд	4	
4	Зачетное занятие	2	
<b>Контрольные работы</b>		<b>0</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>4</b>	
1	Подготовка творческих работ по темам: «История возникновения карвинга»	2	
2	Изучение техники декорирования тортов и пирожных на примере конкурсных работ кондитеров мира	2	
<b>Всего</b>		<b>38</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация учебной дисциплины проходит в кабинете технологии - комплект учебной мебели;

- рабочее место преподавателя;
- доска ученическая;
- компьютер;
- мультимедийный проектор с экраном;
- шкаф для пособий;
- библиотечный фонд;
- дидактический материал (на бумажных и электронных носителях).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **Основные источники:**

1. Биллер. Как украсить блюда/Биллер. – М.: Арт-пресс, 2019. – 160 с.
2. Вкусные украшения праздничного стола. Самоучитель / перевод с нем. Н. Сутягиной. – М.: АСТ: Астарель 2019. – 128 с.: ил.
3. Как украсить блюда. – М.: Эскмо, 2020. – 120 с.
4. Кучер, Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.-352 с.
5. Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. – М.: Мой мир, 2020. – 88с.: цв. Ил.
6. Украшение блюд и сервировка / Авт. – состав.

##### **Дополнительные источники :**

1. Химический состав российских продуктов питания справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутильная. – М., Де Ли Принт, 2019.- 275с
2. Королев А.А. Гигиена питания – М.: Академия, 2019.-528с.
3. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2020.-118с.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знает:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;</li> <li>- основные приемы рисования и лепки;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;</li> <li>- основные приемы изготовления украшений из овощей и грибов;</li> <li>- простейшие примеры декоративной вырезки;</li> <li>- основы украшения и подачи блюд;</li> <li>- правила подбора профессионального инструмента для карвинга;</li> <li>- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;</li> <li>- требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61 % правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменный/устный опрос;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, сообщений, презентаций, опорных, тезисных конспектов)</li> </ul> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования</li> </ul>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</p>		
<b>Умеет:</b>		
<p>- органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;  - пользоваться нормативной и специальной литературой;  - пользоваться инструментами для карвинга;  - создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;  - разрабатывать новые виды оформления;  - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;  - выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;  - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;  - применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;  - проявлять свою творческую индивидуальность.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>- защита отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>